بیف دم بریانی

اجزاء۔

بیف دو کلو

چاول ڈیڑھ کلو

دہی دو کلو

پیاز آدھا کلو

لونگ بیس گرام

بڑی الائچی بیس گرام

زیرہ بیس گرام

ادرک پچاس گرام

پودینہ آدھی گٹھی

ہری مرچ چھ عدد

گھی ڈیڑھ پاؤ

نمک حسبِ ذائقہ

کالی مرچ حسبِ ضرورت

ترکیب۔

نمک، پیاز اور ادرک کو پیس کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کےلئے رکھ دیں۔

زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔

دیگچی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کرکے ڈالیں اور گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔

پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔

چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔

دیگچی کا منہ آٹے سے بند کردیں اور نیچے لکڑیوں کی آنچ جلا دیں۔

جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔

نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دَم دیں۔

دیگچی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کرکے ڈال دیں اور دوبارہ بند کرکے اوپر انگارے رکھ دیں۔

جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔

رائتے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

0307-8162003